

Midweek-Quick-Gourmet

Ab sofort können Sie im Restaurant Lafleur ein neues Sonderspecial genießen.

Unser **Midweek-Quick-Gourmet** bietet Ihnen immer zur Mitte der Woche das Beste aus unserem kulinarischen Angebot und den Schatzkammern unseres Weinkontors: **Drei Gänge**, wahlweise aus dem Degustationsmenü oder veganen Menü und **sechs sensationelle Weine**, ausgewählt von unserer

Chef Sommelière Alexandra Himmel. Genießen Sie ein besonderes Gourmeterlebnis mit den fabelhaften Kreationen unseres **2 Sternekochs Andreas Krolik** und dazu eine erlesene Auswahl unserer besten Weine. Der Preis beinhaltet das 3-Gänge Menü, alle gereichten Weine sowie Mineralwasser und Kaffee. Das Midweek-Gourmet-Menü ist **nur auf Vorbestellung** buchbar.

Degustationsmenü

Amuse-Bouche

Gebratener norwegischer Kaisergranat, Krustentierbisque mit Pimenton de la vera, grüner Spargel aus Pertuis, weiße Bohnencreme, Paprika, Yuzu und Haselnusscrunch

Rücken und Geschmortes vom Lamm aus dem Naturpark Hoher Vogelsberg, Olivenjus, Gartenerbsen, Artischocke, Olivenpolenta, Minzöl

Bio Grand Cru Schokolade, Haselnuss-Kakaokrokant, Joghurt vom Wetterauer Kapellenhof als Eis mit Karamell, Passionsfruchtsauce

Champagner Billecart Salmon Brut Rosé (0,1l)

2004 Clos Saint Urbain Rangen de Thann Riesling Domaine Zind Humbrecht Elsaß, Frankreich (0,1l)

2005 Clos Windsbuhl Hunawehr Riesling Domaine Zind Humbrecht Elsaß, Frankreich (0,1l)

1997 Sperss Nebbiolo Langhe, Az. Agr. Angelo Gaja, Piemont, Italien, Magnum (0,1l)

1999 Barbera d´Alba Riserva vigneto Pozzo dell´ Annunziata Roberto Voerzio Piemont, Italien, Magnum (0,1l)

Graham´s 30 Years Tawny Port W. & J. Graham´s, Douro Jeroboam (0,05l)

Preis: € 290,-

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Kleine Änderungen im Menü vorbehalten.

Midweek-Quick-Gourmet

Ab sofort können Sie im Restaurant Lafleur ein neues Sonderspecial genießen.

Unser **Midweek-Quick-Gourmet** bietet Ihnen immer zur Mitte der Woche das Beste aus unserem kulinarischen Angebot und den Schatzkammern unseres Weinkontors: **Drei Gänge**, wahlweise aus dem Degustationsmenü oder veganen Menü und **sechs sensationelle Weine**, ausgewählt von unserer

Chef Sommelière Alexandra Himmel. Genießen Sie ein besonderes Gourmeterlebnis mit den fabelhaften Kreationen unseres **2 Sternekochs Andreas Krolik** und dazu eine erlesene Auswahl unserer besten Weine. Der Preis beinhaltet das 3-Gänge Menü, alle gereichten Weine sowie Mineralwasser und Kaffee. Das Midweek-Gourmet-Menü ist **nur auf Vorbestellung** buchbar.

Veganes Menü

Amuse-Bouche

Champagner Billecart Salmon
Brut Rosé (0,1l)

Grüner Spargel aus Pertuis
auf 2 Arten zubereitet,
Artischocke, Morchelraviolo,
Morcheljus

2004 Clos Saint Urbain
Rangen de Thann Riesling
Domaine Zind Humbrecht
Elsaß, Frankreich (0,1l)

2005 Clos Windsbuhl
Hunawhir Riesling
Domaine Zind Humbrecht
Elsaß, Frankreich (0,1l)

Risotto mit Kroll´s Edelpilzen,
Treviso di Tardivo,
Trüffeljus, Topinambur,
Frühlingskräuter

1997 Sperss
Nebbiolo Langhe, Az. Agr.
Angelo Gaja
Piemont, Italien, Magnum (0,1l)

1999 Barbera d´Alba Riserva
vigneto Pozzo dell´ Annunziata
Roberto Voerzio
Piemont, Italien, Magnum (0,1l)

Rhabarber unterschiedlich verarbeitet
mit Vanille-Holunderblütencreme,
Sauerampferis mit Pistazie und
Salzmandelcrumble

Graham´s 30 Years Tawny Port
W. & J. Graham´s, Douro
Jeroboam (0,05l)

Preis: € 290,-

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Kleine Änderungen im Menü vorbehalten.